

「古都が息づく特別な空間」
— 京都の風情と味覚を楽しむひととき —



京の会席

Taste Kyoto, Stay in Comfort

観光もグルメも妥協したくないあなたにおすすめの宿泊プランです。

京都駅から徒歩圏内という便利な立地にありながら、静かな空気に包まれたハトヤ瑞鳳閣。

旬の食材をふんだんに使った京会席料理をご夕食としてご用意します。

料理長が一品一品に趣向を凝らしたお料理で、旅の夜を彩ります。



秋暑清饗会席 御献立

月見皿

フカヒレ吉野煮
陸蓮根 香黒胡椒
カマス小袖寿司

柿白酢 蔓紫
銀杏松葉

名月小芋

すすき牛蒡

月見栗団子

椀物

鱧松椀
蓮芋小原木
梅肉 柚子

造り

天然鯛 戻り鰹焼霜
ポン酢他
薬味一式

蒸物

京都温泉饅頭
秋茄子 万願寺
紅葉人参
水辛子

焼物

牛ロース肉茸々鉄焼
玉葱 芽葱

小鍋

京都温泉小鍋
鱈鳶打ち 萩つみとり
木耳 打ち野菜



酢物

粒貝湯洗い
蕪 花丸胡瓜
防風 酢味噌 花穂

酢物

粒貝湯洗い
蕪 花丸胡瓜
防風 酢味噌 花穂

留椀

福久佐味噌仕立て

香の物

三種盛

食事

地鶏山椒御飯

水物

梨コンポート
キウイ 巨峰
ラズベリー
ミント

京湯元ハトヤ瑞鳳閣
料理長 長島 良一



旬の食材を使用するため、仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。

KYOTO HOT SPRING HATOYA ZUIHOKAKU HOTEL